	BIZCOPAN ZAPATOCA 91.258.378-8	VERSION:04 VIGENTE DESDE:02/01/2023
	FICHA TECNICA	FICHA 02

INFORMACION DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO
PAN BLANCO
NOMBRE GENERICO DEL ALIMENTO PAN MOJICON **NOTIFICACION SANITARIA** NSA–003681-2017
NATURALEZA O PROCEDENCIA DEL PRODUCTO
Producto elaborado por Harina de trigo (contiene Niacina, hierro, vitamina B1, B2 y ácido fólico; Proveedor Molino San Miguel), Azúcar (Alrrovilla), Sal (Dispropan del Caribe), Enzimix (Molinos San Miguel), Propionato de calcio (Dispropan), Margarina Vegetal (Proingra), Mohosorbic (Nutresol), Esencia de leche de coco (Prodisabor), Levadura seca (Molino San Miguel), Agua potable
GENERALIDADES / DESCRIPCION DEL PRODUCTO
Producto horneado de textura semiblanda y suave, el cual es el resultado del horneo de la harina preparada con los ingredientes, agua, sal y azúcar en las medidas correspondientes. Con una corteza de color amarillo ocre, migas por dentro del pan de color blanco, textura suave y blanda, de forma ovalada.
REQUISITOS GENERALES
Masa: Es obtenida a partir del moje de la harina de trigo, agua, sal y azúcar, levadura. El producto presenta un sabor natural, de contextura suave y blanda, corteza de color amarillo ocre, por dentro la miga del pan es de color blanco, la forma del producto es de forma ovalada. Libre de materiales extraños, olores fuertes y textura defectuosa, cumple con el gramaje establecido por unidad, no presenta olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios o amargos o cualquier otro olor no característico del producto.
COMPOSICION CUALITATIVA DETALLADA
Producto elaborado con: Harina (20 gr), Azúcar (5,5 gr), Margarina Vegetal (2 gr), Sal (0.1 gr), Propionato de calcio (0,05 gr), Esencia coco (0.03 gr), Esencia Leche condensada (0,03 gr), Agua (0,006 lt), Levadura seca (0,4 gr), Mohosorbic (0,01 gr), Enzimix (0,05 gr)
DESCRIPCION GENERAL DEL PROCESO
Para la elaboración de este producto se realiza en las mojadoras, donde se les agrega los ingredientes, que al estar la masa de una textura semiblanda, pasa a la royera con un peso de 22000 gr, donde se realiza el sobado y la masa queda con una textura suave para luego seguir a la mesa donde se realiza el corte de la masa en pastas, para colocarlos en la multiformadora; donde la misma máquina realiza el proceso de enrollado. Al pasar por la banda transportadora, se recoge y se coloca en las latas, para pasarlo al clavijero, y, de ahí pasa al cuarto de crecimiento para luego pasarlos al área de los hornos, cuando se encuentra horneado el producto son llevados al área de reposo, cuando el producto se encuentra frio es pasado al área del empaque para ser empacado.

PRESENTACION COMERCIAL	
PESO POR UNIDAD	**EMPAQUE**
30, 40, 50, 70 y 100 Gr	Polietileno
TIPO DE ENVASE	
Lámina transparente con un calibre de 23 mic	

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y CONSERVACION
El producto no debe estar expuesta a humedad excesiva directa. Debe estar a temperatura ambiente y empacada. Las canastillas colocadas deben estar colocadas sobre estibas. No almacenar con productos o sustancias químicas. Se debe transportar en vehículos que cumpla con las condiciones higiénicas, se debe consumir después de abierto el paquete.
VIDA UTIL
14 días a partir de la elaboración
FORMA DE CONSUMO
Para consumo directo, consumir en el menor tiempo posible después de abierto es para el público en general y/o todo el grupo familiar. Acompañado por otros alimentos o como acompañante en otras preparaciones culinarias
USO NO PREVISTO
Este producto, no debe ser manipulado inapropiadamente, ni usado en formas diferentes a las comúnmente conocidas
DESCRIPCION DEL LOTE
El lote está conformado por 3 dígitos, que corresponden al número de días que van durante el año, y un último número que corresponde al turno de trabajo.
DATOS DEL FABRICANTE **PRODUCTO FABRICADO POR: BIZCOPAN ZAPATOCA** **NIT: 91258378-8** SANTA MARTA: CALLE 44B # 24-26 SANTA CRUZ TEL: 4 223260 – 317 3649041 CORREO: panaderiazapatoca@hotmail.com
NORMATIVIDAD El producto cumple con la Resolución 2674 de 2013

RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS

ANÁLISIS	MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADO	UNIDAD DE MEDIDA
Humedad	NTC 529:2009 (gravimétrico)	20,9	g/100 g muestra (%)
Grasa	AOAC 945.16 (extracción Soxhlet)	5,1	g/100 g muestra (%)
Cenizas	NTC 3806:1995 (gravimétrico)	0,9	g/100 g muestra (%)

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	MÉTODO DE ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADO				ESPECIFICACIÓN	NORMA DE REFERENCIA
			Día 1 BL-16366-0	Día 2 BL-16366-1	Día 3 BL-16366-2	Día 4 BL-16366-3		
Recuento de aerobios mesófilos	ISO 4833-1:2013	UFC/g	Menor a 10	Menor a 10	Menor a 10	Menor a 10	10 000 UFC/g	INVIMA Pan
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021	UFC/g	Menor a 100	No realizado	No realizado	Menor a 100	Menor a 100 UFC/g	
Recuento de mohos y levaduras	ISO 21527-2: 2008	UFC/g	Menor a 10	Menor a 10	Menor a 10	Menor a 10	200 UFC/g	
Detección de coliformes totales	NTC 4516:2009	NMP/g	Menor a 3	No realizado	No realizado	Menor a 3	9 NMP/g	
Detección de coliformes fecales	NTC 4516:2009	NMP/g	Menor a 3	No realizado	No realizado	Menor a 3	Menor a 3 NMP/g	

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS (INF FQ-0637)

ANÁLISIS	MÉTODO DE ANÁLISIS	RESULTADO				UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓN Valor máximo aceptable	NORMA DE REFERENCIA
		Día inicial FQ-0637-0	Día 8 FQ-0637-1	Día 12 FQ-0637-2	Día 14 FQ-0637-3			
Humedad	NTC 529:2009	20,9	21,0	21,1	20,7	g/100 g muestra (%)	Pan blando (20 - 40%) Pan con corteza (20-30%) Pan con fibra (20-30%)	NTC 1363 (2017)
pH	AOAC 943.02	5,5	5,4	5,6	5,5	unidades de pH	pH: 4,8 - 6,0	NTC 1363 (2017)
Acidez titulable expresada como ácido láctico, %	ISO 7305:2019	0,17	0,16	0,14	0,16	acidez por 100 g muestra, expresada como ácido láctico	No aplica	No aplica

RESULTADOS DE ANÁLISIS SENSORIAL

ANÁLISIS SENSORIAL	RESULTADO			
	Día inicial FQ-0637-0	Día 8 FQ-0637-1	Día 12 FQ-0637-2	Día 14 FQ-0637-3
Olor	Característico, según lo descrito en la ficha técnica del producto	Característico, según lo descrito en la ficha técnica del producto	Característico, según lo descrito en la ficha técnica del producto	Característico, según lo descrito en la ficha técnica del producto
Color	Característico, según lo descrito en la ficha técnica del producto	Característico, según lo descrito en la ficha técnica del producto	Característico, según lo descrito en la ficha técnica del producto	Característico, según lo descrito en la ficha técnica del producto
Textura	Característico, según lo descrito en la ficha técnica del producto	Característico, según lo descrito en la ficha técnica del producto	Característico, según lo descrito en la ficha técnica del producto	Característico, según lo descrito en la ficha técnica del producto

Observaciones:
No se evidenciaron cambios significativos en los parámetros olor, color y textura que infirieran en un deterioro organoléptico del producto analizado durante el período de análisis, de 1 a 14 días, en condiciones de almacenamiento a temperatura y humedad ambientales.

CONCLUSIONES GENERALES

Según los resultados obtenidos de los análisis, realizados bajo las condiciones de almacenamiento a temperatura y humedad ambientales a las cuales se mantuvo el producto "Pan blanco", los microbiológicos evidencian que cumple con las especificaciones dadas por INVIMA para productos clasificados como PAN, durante los 14 días de evaluación del producto; los de sensorial básico no mostraron cambios significativos en los parámetros olor, color y textura que infirieran un deterioro organoléptico del producto analizado hasta el día 14; y, los fisicoquímicos, para los parámetros indicadores monitoreados, humedad, pH y acidez titulable, no aportan evidencia de deterioro del producto durante los 14 días de medición, debido a que no se presentan diferencias estadísticamente significativas en los valores obtenidos.

Teniendo en cuenta lo anterior, se confirma la vida útil comercial indicada por el cliente, según la metodología descrita, para el producto "Pan blanco", en condiciones de almacenamiento a temperatura y humedad ambientales.

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (50 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	348	**174**
Grasa total	5.1 g	2.5 g
Grasa saturada	**2.5 g**	**1.2 g**
Grasa trans	**67 mg**	**34 mg**
Carbohidratos totales	63 g	32 g
Fibra dietaria	2.5 g	1.2 g
Azúcares totales	14 g	7.1 g
Azúcares añadidos	13 g	6.7 g
Proteína	9.9 g	4.9 g
Sodio	**189 mg**	**95 mg**
Vitamina A	18 µg ER	8.8 µg ER
Vitamina D	0 UI	0 UI
Hierro	3.4 mg	1.7 mg
Calcio	50 mg	25 mg
Zinc	1.0 mg	0.51 mg

PAN BLANCO 30 GR

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (50 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	348	**174**
Grasa total	5.1 g	2.5 g
Grasa saturada	**2.5 g**	**1.2 g**
Grasa trans	**67 mg**	**34 mg**
Carbohidratos totales	63 g	32 g
Fibra dietaria	2.5 g	1.2 g
Azúcares totales	14 g	7.1 g
Azúcares añadidos	13 g	6.7 g
Proteína	9.9 g	4.9 g
Sodio	**189 mg**	**95 mg**
Vitamina A	18 µg ER	8.8 µg ER
Vitamina D	0 UI	0 UI
Hierro	3.4 mg	1.7 mg
Calcio	50 mg	25 mg
Zinc	1.0 mg	0.51 mg

PAN BLANCO 40 GR

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (50 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	348	**174**
Grasa total	5.1 g	2.5 g
Grasa saturada	**2.5 g**	**1.2 g**
Grasa trans	**67 mg**	**34 mg**
Carbohidratos totales	63 g	32 g
Fibra dietaria	2.5 g	1.2 g
Azúcares totales	14 g	7.1 g
Azúcares añadidos	13 g	6.7 g
Proteína	9.9 g	4.9 g
Sodio	**189 mg**	**95 mg**
Vitamina A	18 µg ER	8.8 µg ER
Vitamina D	0 UI	0 UI
Hierro	3.4 mg	1.7 mg
Calcio	50 mg	25 mg
Zinc	1.0 mg	0.51 mg

PAN BLANCO 50 GR

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (50 g) Número de porciones por envase: Aprox. 1.5 porciones		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	348	**174**
Grasa total	5.1 g	2.5 g
Grasa saturada	**2.5 g**	**1.2 g**
Grasa trans	**67 mg**	**34 mg**
Carbohidratos totales	63 g	32 g
Fibra dietaria	2.5 g	1.2 g
Azúcares totales	14 g	7.1 g
Azúcares añadidos	13 g	6.7 g
Proteína	9.9 g	4.9 g
Sodio	**189 mg**	**95 mg**
Vitamina A	18 µg ER	8.8 µg ER
Vitamina D	0 UI	0 UI
Hierro	3.4 mg	1.7 mg
Calcio	50 mg	25 mg
Zinc	1.0 mg	0.51 mg

PAN BLANCO 70 GR

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (50 g) Número de porciones por envase: 2		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	348	**174**
Grasa total	5.1 g	2.5 g
Grasa saturada	**2.5 g**	**1.2 g**
Grasa trans	**67 mg**	**34 mg**
Carbohidratos totales	63 g	32 g
Fibra dietaria	2.5 g	1.2 g
Azúcares totales	14 g	7.1 g
Azúcares añadidos	13 g	6.7 g
Proteína	9.9 g	4.9 g
Sodio	**189 mg**	**95 mg**
Vitamina A	18 µg ER	8.8 µg ER
Vitamina D	0 UI	0 UI
Hierro	3.4 mg	1.7 mg
Calcio	50 mg	25 mg
Zinc	1.0 mg	0.51 mg

PAN BLANCO 100 GR

La salud es de todos | Minsalud

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2019043265

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20133769 **RADICACION:** 20191184569 **FECHA:** 2019/09/20

REGISTRO No.: NSA-003681-2017 **VIGENCIA:** 2027/11/02

ANTECEDENTES

Mediante resolución No. 2017038612 de 18 de septiembre de 2017, el INVIMA concedió NOTIFICACION SANITARIA No. NSA-003681-2017, EXPEDIENTE: 20133769; RADICACION:2017134608, en la modalidad de FABRICAR Y VENDER, al producto PAN VARIEDAD (PAN MOLDE (TAJADO, TOSTADAS), PAN BLANCO (MOGOLLA, LARGO), PAN DULCE (MACIZA, PAN BLANCO), PAN MANTEQUILLA, MESTIZA, PAN DE SAL, PAN CAÑA, ROSCON, PAN PERRO, PAN HAMBURGUESA), de marca BIZCOPAN ZAPATOCA, en las presentaciones comerciales desde 10g hasta 630g y en unidades desde 10, TITULAR (ES): REINALDO DIAZ PLATA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO BIZCOPAN ZAPATOCA con domicilio en SANTA MARTA - MAGDALENA, FABRICANTE (ES): REINALDO DIAZ PLATA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO BIZCOPAN ZAPATOCA con domicilio en SANTA MARTA - MAGDALENA.

Que mediante radicado No. 20191184569 de fecha 2019/09/20 el Señor(a) REINALDO PLATA DIAZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

Adición de nombre de producto

Cambio de presentaciones comerciales

CONSIDERACIONES

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto - Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, la Resolución 3168 de 2015, y la Resolución No. 2016008980 del 15 de marzo de 2016, expedida por el Invima para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió la AUTORIZACION DE COMERCIALIZACION No.: NSA-003681-2017 , a favor de TITULAR(ES): REINALDO DIAZ PLATA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO BIZCOPAN ZAPATOCA con domicilio en SANTA MARTA - MAGDALENA, FABRICANTE(S): REINALDO DIAZ PLATA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO BIZCOPAN ZAPATOCA con domicilio en SANTA MARTA - MAGDALENA, IMPORTADOR(ES):

En el sentido de autorizar:

Adición de nombre de producto quedando: PAN MOLDE (PAN TAJADO, TOSTADAS, TOSTADAS DE AJO)

Cambio de presentaciones comerciales quedando: PAN VARIEDAD (PAN MOLDE (PAN TAJADO, TOSTADAS, TOSTADA DE AJO) PAN BLANCO (MOGOLLA, LARGO), PAN DULCE (MACIZA, PAN BLANCO), PAN MANTEQUILLA, MEZTIZA, PAN DE SAL, PAN CAÑA, ROSCON, PAN PERRO, PAN HAMBURGUESA) UNIDAD DESDE 10g HASTA 2500g

ARTICULO SEGUNDO: Notificar La presente Resolución advirtiéndole que contra ella procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 30 de Septiembre de 2019

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

Validity unknown

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2019/09/30 11:53:42 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS